



Ficha técnica interna para producto acabado

## Cebolla Rodajas Blanca

Rev: 0

Código: FT-A07

Fábrica: **Alhóndiga la Unión (ES2)**

Fecha: 07-03-2022

Cliente /Mercado de destino: **Estándar**

Razón de la revisión: ficha técnica nueva.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La cebolla será fresca y limpia. Durante el proceso, la cebolla se corta de acuerdo a la última versión de los anexos de características de producto. Se enfriá y ultracongela hasta alcanzar una temperatura inferior a -18 °C en su interior.

<b>Ingredientes</b>	100% cebolla
<b>Origen de la materia prima</b>	España
<b>Nombre científico</b>	<i>Allium cepa</i>

### TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

La temperatura del producto debe ser -18 °C o inferior durante el transporte y el almacenamiento. No se puede almacenar con alimentos de olor fuerte como pescado, etc.

### OPCIONES DE FORMATO

Bolsa 500g     Bolsa 1000g

Tarrina 750g     Tarrina 1000 g

### ENVASE Y EMBALAJE

<b>Material de la bandeja</b>	PET De acuerdo a la última actualización de la ficha técnica de bandeja.
<b>Film de sellado de la bandeja</b>	Film OPP - PE/EVOH/PE. De acuerdo a la última actualización de la ficha técnica de film de sellado.
<b>Material de la caja</b>	Cartón ondulado formado por papeles exterior e interior kraft y papeles interiores semiquímicos para la onda. Espesor cartón: $\geq 4,2$ mm y $\leq 5$ mm.
<b>Medidas de la bandeja</b>	252 mm largo x 182 mm ancho x 115 mm alto (bandeja grande).
<b>Medidas de la caja</b>	396 mm largo x 296 mm ancho x 360 mm alto.
<b>Tipo de pallet</b>	Según requisito de cliente.



Ficha técnica interna para producto acabado

## Cebolla Rodajas Blanca

Rev: 0

Código: FT-A07

Fábrica: **Alhóndiga la Unión (ES2)**

Fecha: 07-03-2022

Cliente /Mercado de destino: **Estándar**

Razón de la revisión: ficha técnica nueva.

### VIDA ÚTIL

12 meses a partir de la fecha de procesado.

### CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Apariencia	Color blanco característico según tipo de producto. Sin cambios de tonalidad.			
Pérdida de jugo	$\leq 1,5\%$ después de 2h de descongelado a una temperatura ambiente de $20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ .			

### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos	n	c	m	M	Frecuencia mínima de análisis
<i>E. coli</i> *	5	2	$10^2$ ufc/g	$10^3$ ufc/g	Por lote
<i>L. monocytogenes</i> *	5	0	No detectado en 25 g		Por lote
<i>Salmonella</i> spp. *	5	0	No detectado en 25 g		Por lote

\* De acuerdo al Reglamento (EC) 2073/2005.

n = número de unidades que componen la muestra.

c = número de muestras que dan valores entre m y M.

### CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS

- Los niveles de contaminantes no superarán los límites fijados en las siguientes legislaciones:
  - Unión Europea: Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, así como sus actualizaciones.
  - Japón: "Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc. Under the Japanese Food Sanitation Act.", y sus actualizaciones.
  - Adicionalmente, los niveles de mercurio y arsénico no superarán los niveles fijados a continuación.
- Los residuos de plaguicidas no superarán los límites fijados en las siguientes legislaciones:
  - Unión Europea: Reglamento (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de



Ficha técnica interna para producto acabado

## Cebolla Rodajas Blanca

Rev: 0  
Código: FT-A07

Fábrica: **Alhóndiga la Unión (ES2)**

Fecha: 07-03-2022

Cliente /Mercado de destino: **Estándar**

Razón de la revisión: ficha técnica nueva.

residuos de plaguicidas en alimentos, así como sus actualizaciones.

- Japón: "Japanese Positive List System for Agricultural Chemical Residues in Foods", y sus actualizaciones.

Análisis	Límites	Frecuencia mínima de análisis <sup>1</sup>
<b>Metales pesados</b>	Plomo: < 0,10 mg/kg Cadmio: < 0,050 mg/kg Mercurio < 0,03 mg/kg Arsénico < 1,0 mg/kg	Uno por campaña y proveedor
<b>Plaguicidas</b>	De acuerdo a las legislaciones mencionadas	Por lote
<b>Cloratos y percloratos</b>	Cloratos: < 0,1 mg/kg * Percloratos: < 0,05 mg/kg **	Por lote
<b>Amonios cuaternarios:</b> Didecyldimethylammonium chloride (DDAC) y Benzalkonium chloride (BAC)	≤ 0,1 mg/kg ***	Por lote

\* Conforme con el Reglamento (EC) 396/2005, y sus actualizaciones.

\*\* Conforme con el Reglamento (EC) 1881/2006, y sus actualizaciones.

\*\*\* Conforme con el Reglamento (EC) 396/2005, y sus actualizaciones.

<sup>1</sup> Las frecuencias hacen referencia a todos los productos de la campaña.

### INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS

El producto no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno según lo establecido en las siguientes legislaciones:

- Unión Europea: Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus actualizaciones.
- Japón: "Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc. Under the Japanese Food Sanitation Act.", y sus actualizaciones.

### ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

El producto se ha desarrollado siguiendo técnicas de selección clásica, sin aplicar técnicas de ingeniería genética, y cumple con el Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y el Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de organismos modificados genéticamente.

### OTROS REQUISITOS

	Ficha técnica interna para producto acabado
<b>Cebolla Rodajas Blanca</b>	
Rev: 0 Código: FT-A07	Fábrica: <b>Alhóndiga la Unión (ES2)</b>
Fecha: 07-03-2022	Cliente /Mercado de destino: <b>Estándar</b>
<b>Razón de la revisión:</b> ficha técnica nueva.	

- La materia prima, el producto acabado congelado y los materiales plásticos utilizados como envases, no han sido sujetos a ningún tipo de tratamiento de irradiación.

#### COMENTARIOS ADICIONALES

- La materia prima debe ser conforme con la última versión de la “Ficha de material prima de cebolla”.
- Tener en cuenta el reglamento (EC) 1881/2006, y sus actualizaciones, en el que se establece un límite de residuo de melanina de 2,5 mg/kg en el producto acabado.